

SPRINGFIELD ESTATE, Robertson

"Guter Wein wird nicht gemacht, er wächst!" Dies ist mit wenigen Worten die Zusammenfassung der Philosophie der Geschwister Abrie und Jeanette Bruwer, Eigentümer und Leiter der Springfield Estate. Sie unterscheiden sich damit erheblich von den meisten anderen Weingütern aus Übersee, wo der Terroir-Gedanke (noch?) so gut wie keine Rolle spielt. Abrie Bruwer, der verantwortliche Winemaker, sieht sich selbst auch mehr als Rebkultivator denn als Weinmacher. Die Basis für Qualität wird im Weinberg geschaffen, im Keller kann man diese Qualität bestenfalls erhalten.



Die Weinberge liegen im Robertson Valley, einer Zone mit großen Temperaturunterschieden. Die zum Teil extrem steinigen Böden verlangen dem Winzer und den Reben viel ab. Doch die Erfahrung zeigt, dass gerade Reben, die "leiden" müssen, beste Ergebnisse erzielen. Im Keller arbeitet Abrie möglichst mit natürlichen Hefen, mit denen der Wein bis zu zwölf Monate in Kontakt bleibt. Ein risikoreiches Verfahren, das auch schon mal zu einem kompletten Ausfall eines Weines führen kann. Dafür sind die gelungenen Weine aber einzigartig. "Je natürlicher man mit etwas arbeitet, umso stabiler wird es", lautet Abries Credo. Konsequent verzichtet er somit auch auf das Filtrieren (mit Ausnahme der Sauvignon Blancs), da dieses dem Wein zu viele Komponenten raubt. Durch das Bekenntnis zum Terroir hat sich Springfield Estate ein erstklassiges Renommée weltweit erarbeitet.

Wild Yeast Chardonnay 2024

Der Name ist Programm: Die spontane Gärung dauerte volle 60 Tage, anschließend ruhte der Wild Yeast Chardonnay 13 Monate lang im Tank auf seinen „wilden Hefen“ ohne Zufuhr von Schwefel! Sein fruchtbetontes Bukett duftet nach Boskop-Apfel und Zitronengras, aufgrund der Tiefe meint man sogar Holznoten zu entdecken. Am Gaumen entzückt eine herzhafte, reife Apfelfrucht mit Schmelz, cremiger Struktur. Das endet in einem druckvollen Finale. Kein Barriqueausbau, sondern Chardonnay pur!



Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2032**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	